

Свамапомачч

Беларуская
Коопэратыўна-
Таснадарчая
Часопіс

Год III.

Вільня, Кастрычнік 1934 г.

№ 10.

Хай злыдні над намі,
скрыючуць зубамі
Любі сваю ніву, свой
край,
І, колькі ёсць сілы,
да самай маілы
Ары, барануй,
засявай!..
ЯНКА КУПАЛА



Усе вялікія па-
дзеі народаў і ўсе цы-
вілізацыі былі ство-
раныя дабравольнымі
стафаньнямі аб'ядна-
ных людзей... самапо-
маччу.

Джордж РЭССЭЛЬ
(Ірляндзец).



	Бач.		Бач.
1. Kooperatyŭnyja naviny	85	9. Пчаляру ў м-цы кастрычніку.	94
2. Hrech ci abaviazak?	86	10. Як квасіць капусту.	94
3. Što rabić?	87	11. Што рабіць з памідорамі.	95
4. Як перахоўваць бульбу.	88	12. Як гаспадарыць чэская гаспадыня на вёсцы?	95
5. Jak hadavać trusoŭ.	88	14. Гаспадарчая хроніка	на вокл.
6. На сенажацях увосені.	91	15. Наша пошта	
7. Як даіць каровы.	92		
8. Аб ськіданьні.	93		

Ceny ŭ Vilni

27.IX.34 h.

Zbožža.

Ceny pry kupli-prodaży za 100 kilo:

Žyta I sortu	16.20
Avlos standartovy	15.15 15.25
Muka pšaničnaja I-C	31.25
Siemia lnianoje	36.62 40.75

Ceny orjentacyjnyja (z paplarednich dzion).

Žyta II sortu	15.00 — 15.25
Pšanica	18.50 — 19.50
Jačmień na pansak, źbirany	15.00 — 15.50
Muka, žytniaja 55%	24.00 — 24.50
Muka žytniaja 65%	19.75 — 20.50
Muka žytniaja sitkovaja	16.00 — 16.50
Muka žytniaja razovaja	16.00 — 16.50
Votruby žytnija	9.75 — 11.25
Siena	5.00 — 6.00
Saloma	3.00 — 4.00
Bulba staľovaja	4.00 — 4.50

Maľočnaje, 12.X.34.

Masła najlepšaje, za kilo ŭ hurcie	2.90
„ „ „ „ u detalu	3.20
Masła staľovaje za kilo ŭ hurcie	2.70
„ „ „ „ u detalu	3.00
Masła solenaje za kilo ŭ hurcie	2.40
„ „ „ „ u detalu	2.70
Syr navahradzki, za kilo ŭ hurcie	2.40
„ „ „ „ u detalu	2.80
Syr litoŭski, za kilo ŭ hurcie	1.70
„ „ „ „ u detalu	2.00
Jajki, kapa	3.90 — 5.10
„ štuka	ad 8 da 10 hrašoŭ.

Miasnoje 27.IX.34.

Vaľovina, celyja štuki,	0.70 — 0.90
„ zady	0.80 — 1.00
„ pierady (košer)	0.90 — 1.20
Baranina	0.75 — 0.95
Cialacina, I hat.	— — —
Svinina	1.00 — 1.15
Skury bydlačyja, syryja, za kilo	1.00 — 1.05
Aučynki, aviečyja, za štuku	3.75 — 4.00

„Самапомач“

Часопісь выходзіць раз у месяц.

Падпісная плата аднаго экзэмпляра каштуе:

На год	3.— зл.
На паўгода	1.75 „
На 3 месяцы	1.20 „

Заграніцу — ўдвая даражэй.

Цана асобнага нумару 40 грашоў.

Цана абвестак паводле ўмовы.

Коопэратывы, гурткі і прыватныя асобы, што выпісваюць на адзін адрэс найменш 10 экзэмпляраў „Самапомачы“ (камплект), плацяць за экзэмпляр толькі 1.20 зл. за 10 экз. 12 зл.

Грошы на «Самапомач» пасылаць на чэкавае конто інж. Клімовіча у П.К.О. № 180 485, а ўсякія пісьмы — на адрэс:

Redakcyja „Samapomač“, Vilnia, Poľackaja vul. 4 - 10
(Wilno, Poľocka 4—10).

Рэдакцыя адчынена ў аўторкі і пятніцы ад 9-ай да 11-ай гадз. дня.

Samapomač

BIELARUSKAJA
KOOOPERATYŬNA - HASPADARČAJA
ČASOPIS.

Adres:

VILNIA (Wilno), Połackaja vŭl. 4—10.

Саманомач

Hod III.

Vilnia, Kastyčnik 1934 h.

Nr 10 (27).

KOOOPERATYŬNYJA NAVINY.

Z 14-ha Mižnarodnaha Koooperatyŭnaha Kanhresu. U mižčasie ad 4-ha da 6-ha vierašnia sioleta ŭ Londanie, jak my ŭžo pisali, adbyvaŭsia Mižnarodny Koooperatyŭny Kanhres, u jakim uziali ŭčasćie kooperatary z 33 dziaržaŭ. Haspadarom Kanhresu byŭ Mižnarodny Koooperatyŭny Sajuz, ab dziejnaści jakoha za čas ad 1930 hodu daŭ spravazdaču sekretar hetaha Sajuzu, anhličanin Henry May. Pašla spravazdačy pačalasja dyskusija hałoŭnym čynam nad nastupnymi punktami: 1) pałažeńnie kooperacyi ŭ šviecie, 2) vystupleńnie z Sajuzu niamieckaj spażyvieckaj kooperacyi, 3) sprava źmieny ročdelskich pryncypaŭ, 4) prapahanda kooperacyi ŭ tych krajoch, dzie jana dahetul słaba raźvita, 5) źmiena statutu Mižnarodnaha Koooperatyŭnaha Sajuzu ŭ tym sensie, kab tudy ŭstavić punkt ab ahulnym abaviazku vykonvańnia ročdelskich pravilaŭ kooperacyi ŭsiami siabrami Sajuzu.

U dyskusii nad hetymi pytańniami šmat času zaniała sprava vystupleńnia z Sajuzu kooperacyi niamieckaj. Niekatoryja z prysutnych (madziary) radzili nia tolki nie pazbyvacca ŭ Sajuzie niemcaŭ, ale navat zaprasić fašystaŭskich italjancaŭ. Prociŭ hetaha paŭstali bałšaviki i čechi i da praviadzieńnia prapazyki madziaraŭ nie dapuścili.

Najvažniejšym adnak punktam naradaŭ była sprava ŭstaŭleńnia ŭ statut Sajuzu ročdelskich pravilaŭ kooperacyi, jak abaviazkavych dla ŭsich nacyjanalnych Sajuzau. Heta sprava była zahadzja Sajuzam pryhatavana, była navat vydzielena asobnaja komisija, jakaja razhledziła hetyja. zdavalasia-b, nienarušmyja pravily kooperacyi i rezultaty svaje pracy pradstavila Kanhresu ŭ hetkaj formie: ŭsie hałoŭnyja pryncypy kooperacyi, vypracavanyja ročdelskimi pačynalnikami, Komisija padzieliła na dźvie častki. U pieršaj byli ŭstaŭleny tyja punkty, jakija, pa dumcy Komisii, pavinny byli skroś u kooperacyi abaviazvać; da druhoj čaści ŭžnoŭ adniesieny byli tyja z pravilaŭ, jakija — pa dumcy tej-ža Komisii — abaviazvać usiudy nia mohuć, ale pažadana, kab byli pravodžany. Da pieršaj hrupy, usiudy abaviazvajučaj, Komisija zaličyła nastupnyja pravily: 1) nieabmiežavanie siabroŭstva ŭ kooperatyvie, 2) demokra-tyčny ład, 3) tavarovyja zvaroty ad zakupaŭ i 4) umierkavanaje apracentavańnie kapitałaŭ

uložanyh u kooperatyvu. Da hrupy pravilaŭ nieabaviazkavych, ale pažadanyh, Komisija zaličyła nastupnyja: 1) palityčnaja i relihijnaja neŭtralnaść, 2) tarhi za hatoŭku i 3) pašyreńnie kooperatyŭnaj šviedamaści.

Nad hetymi prapanovami ŭsiesajuznaj Komisii pačalasja doŭhaja dyskusija, jakaja ŭ kancy kancoŭ končyлася tym, što ŭsia sprava była nanova adasłana ŭ Komisiju dzieła razhladu i pieraapracoŭki. Ŭsich pry hetym ździviła, što suproć prapazykaŭ Komisji vystupili ni bolš ni mienš, jak samyja anhličanie. Jany pierad usim Kanhresam dakazvali, što nia mohuć zhadzicca na neŭtralnaść palityčnuju i nie pryznajuć mahčymym pradavać tolki za hatoŭku. Pradstaŭnik anhličanaŭ, staršynia Brytanskaj Unii, hram. Hayward kazaŭ pry hetym dasłoŭna: „chočam, kab urad u parlamencie byŭ zaležnym ad našaj voli... chočam vieści palityku i budziem jaje vieści, a neŭtralnym čaj budzie Sajuz“.

Vidać z hetaha, što anhlickija kooperatary nie zdavalajucca ŭžo, kab kooperacyja ŭ ich była tolki „pryvatnaj spravaj sumleńnia“, ale choćac kooperatyŭnyja pryncypy zavieści ŭva ŭsim publičnym — i dziaržaŭnym — žyćci. — Dobraja heta reč. Škada tolki, što dzieła hetaha ŭsia sprava kooperatyŭnych pravilaŭ pavandravała ŭžnoŭ na nieaznačany lik hadoŭ pad zialonaje sukno roznych komisijaŭ ci pad komisijaŭ.

Stanovišča anhlickich kooperataraŭ pakazvaje ichnuju silu. Možna im hetaha vinšavać i... pazajzdravać. Asabliva siahońnia, kali ŭ celym radzie dziaržaŭ kooperacyja tak asla biela, što nia tolki nia dumaje nastupać na dziaržavu, ale sama spakojna paddajecca roznyh procikoooperatyŭnym nakazam z-vonku i pamatu, ale systematyčna, tracić svoj samadapa mahovy charakter. Biada tymbolšaja, što pradstaŭniki kooperacyi z hetych krajoŭ na Kanhresie ani raziavilisja ab tym, jak-by suproć takich nastupaŭ supolna prociŭstavicca. — A moža jany, pradstaŭniki, zabaviazalisia maŭčać, słuchać i vykonyvać što prykažuć?

„Społeml“ nie dalacieŭ. Šmat šumu narabili ŭ Połščy ŭ prošłym miesiacy vypieradki na samalotach. U hetych vypieradkach brała ŭčasćie i polskaja spażyvieckaja kooperacyja, sajuz katoraj „Społeml“, na sabranyja ad kooperatyvaŭ hrošy, kupiŭ taksama samalot — takaja ŭžo siahońnia moda — achryściŭ jaho sva- im sobskim imiem „Społeml“ i puściŭ lacieć.

H R E C H C I A B A V I A Z A K ?

(Z pryčyny Mižnarodnaha Dnia Aščadnaści).

Prybližajecca ūžnoŭ dzień 31 kastryčnika, dzień, u jakim uvieš kulturny šviet dvaccaty ūžo raz budzie ūspaminać značeńnie aščadnaści ū žyćci jak paasobnaha čalavieka, tak i celých narodaŭ. Značeńnie aščadnaści i dla nas biełarusau tak vialikaje, što abminać hety dzień maŭčańniem nijak nia možna...

Siahońnia, kali aščadnaść — z niedastatku — pasunienu ūsiudy da hranicaŭ mahčymaści, samo slova „aščadnaść“ nie ū adnaho z nas vyklikaje zlosnuju ūśmiešku. Jak-ža, zdavalasia-b, možna jšče havaryć ab aščadnaści, kali ūžo pa vioskach našych sialanie, chavajučysia ad zyrkaha voka ūsiakaha načalstva, ščepiać adnu manapolnuju siarničku na čatry čaści? Ci-ž možna sapraŭdy havaryć jašče ab bolšaj aščadnaści?

Niama sumlivu, što pałažeńnie ciažkaje, ale heta jšče nia dokaz, kab ab aščadnaści, jaktakoj, zusim nie havaryć. Chutčej naadvart. Čym ciažejšaja chvaroba — a sučasny kryzys chvarobaj jość — tym bolšaja potreba jaje lačyć, niezaležna ad taho, ci leki budu horkija ci sałodkija, pryjemnyja ci abrydlyja — lačyć treba. Tak i z aščadnaściu, bo i jana jość svajho rodu lekam na pieražypany kryzys.

Ale aščadnaść мае jšče i inšuju svo- maść: jana silaj kaniešnaści zmušaje čalavieka žyć pavodle jahonaha-ž kišania. Heta siahońniašniamu čalavieku, pryvykšamu žyć na „raty“, na „zalički“, na zarabotak katoraha jšče nie zarabiŭ, — nie padabajecca. Pašlavenyja „volnašciovyja“ daradčyki šmat kaho navučyli damahacca sabie „pravoŭ“ i materyjalnych vyhodaŭ, ale nie navučyli tak pracavać i žyć, kab mieć za što spoŭnić svaje pažadańni „słušnaha žyćcia“. I ū hetym biada, bo aščadnaść nieŭmalima nakazvaje čalavieku: *Pierš zarabi, a pašla vydaj, ale ni hraša bolš čym zarabiŭ.* Nie paturaje heta ludzkoj slabasći, ale zhadžajecca z vymohami haspadarnaści. A heta ū haspadarcy važniej za ūsio!

Heta zaŭvaha adna. Ale jość jašče zaŭvaha druhaja, vuziejšaja, skazać možna — biełaruskaja, u asnovie jakoj lažyć pamiašańnie asnaŭnych paniaćciaŭ. U vyniku hetaha my adnaho, byccam, chočam, a zusim druhoje ro-

bim: imkniomsia, byccam, da dabrabytu, ale sam dabrabyt hanim(!).

Skaža mo' niehta: „nia praŭda“. — A ci-ž nie vystaŭlajuć u nas na bolš ci mienš publičnyja kpiny čalavieka, jaki zamiest žyć „z pleč u pieč“ i pašla być ciažaram dla hramadzianstva, sam, pakul maje sily, pamiataje ab svajej niaviedamaj budučyni? — Jakim pravam ličycca ū nas razumniejšym wydać zloŭlenuju załatoŭku na pieršuju lepšuju šviščiołku i pašla nia tolki pafaryzejsku chvalicca svaim falšyvym*) praletarstvam, ale vytykać, a mienš rašučych prosta teroryzavać za toje, što jany nia robiać taho samaha? Čamu knižka aščadnaści žjaŭlajecca takim „niebiašpiečnym“ dakumentam, što na zachavańnie ū sakrecie jejnaha žmiestu patrebny aź specyjalny bankovy zakon?

Hetkich prykladaŭ možna naličyć biez kanca. Usich ich zradziła i trymaje pry žyćci zaboječaja atmosfera niavolnictva ludzkich slabasćiaŭ. I pakul heta atmosfera nia minie, pakul aščadnaść nia staniecca prynamsia tak „modnaj“, jak jość siahońnia napr. siarod čynoŭnictva modnym(!) rabić roznyja — i niepatrebnyja — vydatki pa 1-šym kožnaha miesiaca, — datul kvołaja kvietka aščadnaści nie raščvicie, a tymbolš nia daść plodu, jakim jość niedaždany d a b r a b y t.

Korotka, kali sapraŭdy chočam dabrabytu, musim navučycca aščadžać; usie inšyja darohi da dabrabytu — heta loteryja i to nadta niapeŭnaja. Aščadžać treba pačynać ad najmienšaha, bo chto nie patrapić aščadžać małoha — nie pabačyć nikoli vialikaha.

Aščadžajma čas — svoj i čužy —, aščadžajma zdaroŭje, aščadžajma najdrabniejšuju častku majemaści, bo z hetaha-ž i składjecca bahaćcie jak kožnaha paasobku, tak i celaha narodu jak celasći. A tady, tolki tady, budziem sapraŭdy „ludźmi zvacca!“

Ale prad tym treba spopularyzavać klič, što aščadnaść heta nie prastupak, ale hramadzka cnota, hramadzki abaviazak.

*) Ci-ž nia jość najvyšejšym idealam praletara pierastać być... praletarom?



Ci Vy ūžo apłacili padpisku na „Samapomać“ za 1934 h., jaki ūžo dabihaŭje kanca?

Zrabiecie-ž beta nieadkładna. Jašče siahońnia vyślecie hrošy z najbližejšaj pošty praz

čekavaje konta P.K.O. Nr. 180.485. Nieakuratnaść padpišykaŭ beta naša aŭalnaje niaščaście!



Ščaście adnak nie padviazło i nadzieja polskich kooperatyvaŭ. samalot „Spotem!“, u Afrycy ūviaz, bo ū motary jahonym złamalasja voś.

Žmiaščajučy viestku hetu musim vytłumačycca, što z kooperacyjaj, jak takoj, žviazać jaje trudna. Dziela taho adnak, što na hety samalot i samyja vypieradki (challenge) byli žbirany składki — i to velmi enerhična — i ad našych kooperatyvaŭ biełaruskich, uvažajem za svoj abaviazak paviedamić našych pavažanych čytačoŭ, kudy padzielisia ichnyja hrošy.

ŠTO RABIĆ?

Na hetaje pytańnie, kinienaje ũ prošłym numary našaj časopisi, pryšlo ũ redakcyju šmat pišmaŭ i dopytaŭ — *što dalej budzie?* Tyja, što dahetul užo patrapili siak-tak sarhanizavacca, z stracham ahladajucca, jak pieratryvać nadchodziačyja časy. Užnoŭ tyja, što sarhanizavacca jšče nie patrapili, pytajuć rady, jak-ža tady być, kali mahčymaści kooperatyŭnaha sposabu arhanizavańnia hetak ahrańičany ũsia-kimi trudnaściami. Nad usimi-ž visić niejkaja mara niapeŭneści, čakańnia niejkich novych žmienaŭ — u lepšy ci jšče horšy bok. Što sapraŭdy rabić?

Ahulnuju radu na ũsio heta dać možna tolki nastupnuju: usiaki ũstrojvajsia tak, jak možaš. Chto užo pašpieŭ arhanizavacca na sposab kooperatyŭny, z zaniataj placoŭki nie ũciakaj, ale vytryvała trymajsia. Chto kooperatyŭnaha sposabu z tych ci inšych pryčyn zasta-savać nia moža, nia budzie nijakim prastupkam, kali sarhanizuje svaju placoŭku haspadarčuju na asnovach pryvatnych, ale česnych. Najhorš zrobić toj, chto zlažyŭšy ruki budzie «siadzieć u mora i čakać pahody», — heta najhoršaje, što moža naahuć być.

Z usiej peŭnaściu zaznačajem, što dumku kinienuju ũ prošłym numary „Samapomačy“ dalej padtrymlivajem, vyjaśniajućy pry hetaj akazii tolki niaścistać, što da padanaha prykladu paznanskich „Spólek zarobkowych“, jakija byli pierad usim kooperatyŭnyja i zaŭsiody polskija. Hetaha tady vymahała kaniešnaja na ũsich frontach abarona palakoŭ pad naporam niamieckaści i ũ hetym arhanizavanim adpory hartavaŭsia najlepš duch narodu. U hetkim palažeńni znašoŭšysia, paznanskija palaki choć i arhanizavalisia ũ svaje sialanskija pieradusim kooperatyŭnyja „spólki“, to-ž adnak nie pracivilisia, a navat padtrymlivali placoŭki pryvatnyja, kali tolki jany byli polskija. I nadvarot, tyja-ž palaki ũnikali i prosta bajkatavali takuju kooperacyju kredytovuju na sposab Raiffeisena i navat kooperacyju spažyvieckuju, bo jana była skrytym i sprytnym sposabam niemčańnia polskaha nasielnictva. Hety mament z zmahańnia paznanskich palakoŭ wielmi pavučalny dla nas biełarusau imienna ũ siahońniašni mament, kali kooperacyja na našych ziemiach što raz bole tracić abličča kooperatyŭnaje, stanoviačysia vyraznaj ekspozyturaj vynaradaŭleńnia šyrokich narodnych masaŭ.

Nad sposabami, u jakija maje vylicca haspadarčaje žyćcio našaj wioski, *biaz škody* dla jaje z boku nacyjanalnaha i narodnaha, pracujuć ciapier biełaruskija praŭniki i ekanamisty. Rezultaty ichnaj pracy padadziom da viedama našych čytčou, jak tolki projekt budzie apracavany. Pakul-ža sud dy dzieła i kab čas daruhi nie marnavaŭsia darma, adklikajemsia da našych viaskovych pierad usim kulturnych pra-

caŭnikoŭ i da ũsiaje šviedamaje biełaruskaje moładzi: —

v u č e c i e s i a !

Navuka — heta adzinaja reč, jakaja nihdzie nia zhubicca, jakuju nihto nie adbiare, nie ũkradzie, nie zabaronić. Vučycca treba naahuć, kab pašyryć svoj rozumovy kruhazor. Treba daskanalicca i ũ wykonyvańni svaich štodzien-nych zaniatkaŭ: chto ziemlarob — musić być ziemlarobam dobrym! Nia majem svaich škol, musim ich vynaharadzić sabie samaadukacyjaj.

Dziela ahulnaj navuki moža być razum-na vykarystana kožnaja knižka i hazeta. Chto-ž cikavicca ašvietaj specyjalna ziemlarobskaj, musić čytać knižki ab ziemlarobstvie. Naša „Samapomač“ moža być u hetym wielmi karysnym daradčykam. Asabliva karysnymi dla hetaj mety zjaŭlajucca hadaviki „Samapomačy“, heta sapraŭdnaja kapalnja ũsiakich radaŭ i viestak, karysnych dla kožnaha ziemlaroba. Aprača „Samapomačy“ jošče užo, choć nia šmat, u biełaruskaj literatury roznyja inšyja knižki, ab haspadarcy i ich treba nia tolki čytać, ale prosta vyvučyvacca i pašla ũsio vyvučanaje pravodzić na dziele. Tady tolki navuka prynosie karyść.

Z usiej navukaj zviazany peŭnyja vydatki: na knižku, na hazetu. Jany kaniešnyja, choć niezraŭnana mienšyja i karyšniejšyja ad tych, jakija darma vykidajucca na roznych viečarynach. Vydatkaŭ na ašvietu i samaašvietu škadavać nia možna, bo hety vydatak zaŭsiady varočajucca najmienš sam dziesiaty.

Dyk, biełaruskaja moładź, VUČYSIA!

R.

Dla samaadukacyi

radzim vykarystać nastupnyja bieł. knižki:

- | | |
|---|------|
| | Cana |
| 1. Бр. Тарашкевіч: Беларуская Гаматыка | 2.— |
| 2. У. Ігнатоўскі: Кароткі нарыс Гісторыі Беларусі | 2.25 |
| 3. М. Гарэцкі: Гісторыя бел. літэратуры | 3.90 |
| 4. А. Смоліч: Географія Беларусі | 7.— |
| 5. Р. Віппэр: Падручнік Новай Гісторыі. | 1.50 |
| 6. Р. Віппэр: Падруч. Навейшай Гісторыі. | 2.— |
| 7. Я. Купала: Шляхам Жыцьця | 5.— |
| 8. Я. Колас: Сымон Музыка | 2.50 |
| 9. Я. Колас: Новая Зямля | 2.— |
| 10. Fr. Bahuševič: Dudka Bielaruskaja i Smyk Bielaruski | 1.50 |

Na ũsie hetyja vydańni padpiščyki „Samapomačy“ mohuć atrymać spusk 50 procentaŭ (na palovu).

Сельская гаспадарка.

Як перахоўваць бульбу.

Сёлетняе сухое лета мала дало пашы на сенажацях. Крыху больш шчордым было поле і мясцамі, як нас паведамляюць, ураджаі ярыны, асабліва бульбы, былі зусім здавальняючымі. Мусіць дзеля таго гаспадар наш сёлета шмат якую пашу замяніць бульбай і ёй выручацца. А дзеля таго, што бульба тады толькі можа быць цэлагодняй пашай, калі яе ўмела перахоўваць, мы тут над спосабамі перахавання бульбы пакрысе і затрымаемся.

Спосабаў на гэта ёсць шмат. Кожны з іх аднак у аснове сваёй імкнецца да таго самага — стараецца як найдаўжэй ператрымаць бульбу падобнай да сьвежай. З гэтай мэтай: адны — перахоўваюць бульбу ў варывенных скляпох, іншыя — у ямах ці капцох паза варыўнямі і наагул паза будынкамі: пры ўсім гэтым вонкавы выгляд бульбы не змяняецца і вартасць ейная, як пашы, змяншаецца толькі ад нявідомых зменаў хэмічных. — Асобна ад гэтага стаіць спосаб перахоўвання бульбы званы кішэньнем або марынаваннем, пры каторым змяняецца ўжо ня толькі хэмічны склад перахоўванай бульбы, але і ейны вонкавы выгляд. Дзеля гэтага ўсе спосабы перахоўвання бульбы з большага можна было-б падзяліць на дзве асобныя групы: перахоўваньне бульбы з захаваннем ейнага вонкавага натуральнага

выгляду — назавём гэта перахоўваньнем натуральным — і перахоўваньне кішоннае, пры каторым бульба свой вонкавы выгляд мяняе. Перагледзім гэтыя спосабы папарадку.

Перахоўваньне бульбы натуральнае.

Заданьнем гэтага спосабу перахоўвання ёсць утрымаць якнайдаўжэй бульбу ў такім стане, каб яна як свомасьцямі, так выглядам была падобная да бульбы сьвежай. Трымаецца пры гэтым бульба ў варывенных скляпох ці ў надворных капцох. У паняцці большасьці неабазнаных з справай людзей, найбольшай небясьпекай, якая пры гэтым пагражае бульбе, ёсць мароз. Гэта аднак ня зусім так, бо перахоўванай гэтак бульбе ў роўнай меры пагражае і тэмпература надмерна высокая (ужо вышэй 10°C). Найлепшай тэмпературай пры перахоўваньні бульбы ёсць 6–8°C: саладзее бульба ўжо пры тэмпературы 6°C, мерзье пры –1°C, хоць цалком зьмярзае пры –3°C.

Першым варункам добрага перахоўвання бульбы спосабам натуральным — у варывенных скляпох ці ў надворных ямах і капцох — ёсць стараннае выбіраньне да перазімавання бульбы толькі зусім здаровай і цэлай, неабабітай. А пасля, такая бульба мусіць быць ачышчанай ад гліны і зусім сухой.

Цяпер-жа час адабраць і бульбу да саджэньня.

Jak hadavać trusou.

Ci treba hadavać trusou?

Trus (*lepus cuniculus*), ináčaj zваны кролікам, мае шмат svomašciaŭ, dziela jakich шырока pavinien-by być hadavanym u małaziamielnych asabliva haspadarkach, a tymbolš u biezziamielnych rabotnickich kalonijach. A heta dziela taho, što z trusa мае čaławiek zusim dobruju aŭčynku, dobraje miasa i moža mieć wielki dalikatnuju voŭnu. I ūsio heta wielmi skora i blizu za darma, kali nia ličyć krychu pracy pry dahladzie. Trus jošć żyvinaj usiejadnaj i wielmi žyrkaj; dziela taho pry dahladzie za im, aprača ŭtrymaŭnia čystaty, hałoŭnuju ŭvahu treba žviarnuć na pryhatavaŭnie samoj pašy (kab nia była sapsutaj), i dapilnavaŭnie, kab trus pry kormie nie pierabraŭ miery. Ale ab hetym budzie mova jšče dalej.

Skul uzialisia trusy

Trus siahoŭnia ŭ nas da i padzieł ich na rasy. voli viedamaja żyviolina, pašyranaja asabliva ŭ hałodnuju paru vajennuju i ciesnapašlavajennuju, a dastaŭsia jon da nas z paŭnočnaj Afryki, praz Hišpaniju

i ūsio zachodniuju Eŭropu. Spačatku — u Aŭstralii żyvie hetak jašče i siahoŭnia — żyŭ trus dzika i chutka rozmnažajučysia rabiŭ vialikija škody. Palavaŭ tady na trusa čaławiek dziela dźviuch pryčyn: raz, kab pazbycca dakučliwa ha škodnika i dva, kab mieć dobry aŭčynny tavar. Na miasa trusou spačatku nia ŭžyvali, a byli narody (żydy), u jakich spažyvaŭnie trusovaha miasa prosta było zabaroniena. Z časam adnak čaławiek trusa asvoiŭ, taksama pierad usim dziela jahonaj aŭčynki. Kali-ž asvojenaha trusa pačaŭ čaławiek hadavać z tej samaj uvahaj, jak i inšuju żyviolu, tady byli vyhadavany novyja hatunki trusou, jakija aprača aŭčynki dajuć jašče šmat voŭny i dobraha miasa. Hetak paŭstała z časam wielmi mnoha ūsialakich rasaŭ trusou, z jakich adnak daloka nia ūsie majuć hadaŭlanuju vartašć. Tyja-ž rasy, jakija hetu hadaŭlanuju vartašć majuć, možna z bolšaha padzialić na try vialikija hrupy: 1. hrupa trusou aŭčynnych, 2. hrupa trusou aŭčynna-miasnych i 3. hrupa trusou miasnych. Asobna staić staraja rasa trusou hetak zvanых Anhorskich, jakija dajuć dobruju voŭnu.

Празначаную да перахаванья бульбу ня можна проста з поля ссыпаць у скляпы ці ямы, але перад усім трэба яе рассыпаць ценькім пластам у правеўным; ад дожджу забяспечаным месцы (у гумне, вазоўні ці іншым падстрэшы), даючы ёй гэтак час выдыхаць з сябе большую часць непатрэбнай вогкасьці і газаў.

Варывенныя скляпы для бульбы мусяць быць сухія, старанна ачышчаныя ад усякіх астаткаў, а да таго — паскрапляныя вапненным малаком ці выкуранным серкай. Па ссыпаньні абсохшай бульбы ў такія скляпы, самую варыўню — у першыя асабліва пагоднія дні — трэба старанна ветраць. Затхласьць паветра ў варыўні трэба выветрываць і пасьля, памятаючы аднак, што надмернае ветраньне лішне пабуджае бульбу да дыханья і ад гэтага бываюць немалыя страты. Аднак, пакуль тэмпература не абніжыцца да 4°C, ваконцы ў варыўні павінны быць паадчыненымі.

Пры найлепшых варунках бульба перахоўваная ў варывенных скляпах можа быць забяспечанай ад большых страт толькі праз паўгоду часу. Да таго, пры большым ураджаі, на такое перахоўваньне патрэбна шмат месца і ў варыўні становіцца за цесна. Стааваныя ў нас ямы на бульбу не заўсёды адпавядаюць вымогам гаспадаркі і таму далёка цікавейшымі зьяўляюцца гэтак званыя (з нямецка) крэхты. Ёсьць гэта няглыбокія (найвыжэй 30 см.) падаўгаватыя равы. Прыгатаўляюцца яны гэтак:

У сухім, непрапускным, заслоненым прад паўночнымі вятрамі месцы выворываецца

роў, углыбку да 30 см., ушырку да паўтара або і двух мэтраў і ўдоўжкі — колькі трэба, каб памясьціць бульбу, празначаную да перахаванья. Уздоўж і пасярэдзіне гэтага крэхту (рава) укладаюцца на нізкіх (15—20 см.) козьліках дошкі ці латы ў форме стрэшкі, па тое, каб зрабіць люхт, праз якія сподам выветрывалася б уложаная бульба. Пасьля насыпаецца сама бульба „коптарам“, у форме вострай градкі, вышыняй 1.00—1.50 м. ад самага споду да грэбня і на пачатак пакрываецца толькі роўным пластом чыстай саломы. З абодвух бакоў крэхту выкопываюцца па аднаму няглыбокаму раву, якія адцякае ад крэхту вада.

Калі ўжо пазізнее і крэхт з бакоў абкідаецца на пачатак ценькім толькі пластом зямлі, грэбень крэхту астаецца йшчэ вольным ад зямлі і на ім робіцца верхні люхт гэтакім спосабам: уздоўж цэлага грэбня кладзецца гладкая плаціна ці жэрдка і праз яе, ўпope-рак, перакладаецца пласт доўгай саломы. Канцы гэтай саломы з абодвух бакоў абсыпаюцца зямлёй. Пасьля гэтага плаціна (жэрдка) выцягваецца, а на ейным месцы астаецца вольны люхт, каторым адходзіць з крэхту ўся пара і газы. Гэты люхт астаецца адчыненым аж да часу сільных маразоў і тады ён з абодвух бакоў запіхаецца саломай. Тое самае з люхтам споднім.

З настаўнем маразоў прысыпаецца пласт зямлі на крэхце да грубіні паўмэтра. Пласт сьнегу таксама бароніць крэхт ад маразоў, а йшчэ лепш робіць гэта гной, каторага аднак ня можна раней накладваць — асабліва на грэбень — аж покуль не прамерзь-

Jak vybirať trusoŭ na plem.

Udača hadoŭli trusoŭ zaleža pierad usim ad vybaru plemnaha materyjału, jaki musić być absalutna zdarovy, mieć viasioły, żyvy vyhlad, bliščustuju poŭšč, nia śmieje być chudym, — bo heta najčасьцейšaja aznaka chvaroby. Samiec da taho pavinien być mocna zbudavany, mieć šyrokiju hrudzinu, dobra raźvity kaściak i kruhluju (kaciaču) hałavu. Samka (truska) pavinna wykazvać „samčy“ typ (mienš hruby), kości miadničnyja pavinny być šyrokimi, a da taho plemnaja samka musić mieć najmienš 6 (šeść) sisioŭ. Chto haduje trusoŭ na toje, kab mieć dachod z ichnich aŭčynak, toj musić viedať, što najbolš chodkija aŭčynki bielyja, bo ich možna ūsialak farbavať. Dobra ceniacca tak sama aŭčynki sivyja, šeryja i naahuŭ adnakolernyja, nie rabyja.

Zapłodžyvanie trusoŭ.

Ahulna viedamaj jość vialikaja plemnaja siła trusa. Heta nia znača adnak, kab čalaviek mieŭ prava hetu zdolnaść nadužyvať. Miesiacy zimovyja treba pakinuť trusom (plemnyj) na adpačynak, mienš karmić i nia trymać u ciopłych kletkach. Prypuskać samku da samca (a nie

naadvarot) treba tolki pad viasnu, z tym, što zapłodnienaja samka akocicca praz 30—33 dni. Zvyčajna pakryvanie samak adbyvaецца davoli lohka. Samka patrabujučaja samca paznajecca pa tym, što stanovicca raptam niespakojnaj, pačachlivaj, a radzilnyja orhany jejnyja čyrvaniejuć i braknuć. Hetak padražnienuju samku treba biezadkladna ūsadzić u samcovu kletku i tut-ža pačakać, pakul toj dvojčy jaje pakryje. Biez dahladu zlučanych plenikaŭ pakidać nia možna.

Spačatku samka zvyčajna chvilinu-druhuju ūciakaje, ale nie ahryzaецца i doŭha heta nia tryvaje. — Kali-ž zamiest haniacca pa kletcy samka siadzie ū kut zadam i zdradžaе namiery hryžcisja — znak heta, što jana samca pryniać nia choča; tady jaje treba nie čakajučy z kletki samcovaj vybrać, pasadzić nazad i sačyć, kali jana ūznoŭ zapaŭtrabuje samca.

Ale sačyć treba i samku, jakaja samca pryniała, bo i takaja nie zaŭsiady stajecca zapłodnienaj. Niezapłodnienasć pakrytaj samki paznajecca miž inšym pa tym, što takaja samka na 12-tym dni pašla pakryćcia pačynaе ūžo rabić hetak zvanaje falšyvaе hniazdo: z padšciłki i z svaje sobskaje poŭšci, jakuju pačynaе vydziраć z brucha i z bakoŭ. Hetkaje-ž

не абсыпаная зямля блізу аж да самай бульбы.

Добра ўложаны і дагледжаны крэхт перахоўвае бульбу лепш, чым варывенны склеп. Адна толькі пры гэтым нявыгодна: ня можна бяз шкодаў выбраць бульбы з крэхту падчас марозу.

Кішэньне бульбы.

Гэты спосаб перахоўвання бульбы, у параўнанні з спосабамі папярэднімі, мае тую выгоду, што: 1. перахоўваная бульба займае найменш месца, 2. не вымагае, каб бульба была толькі зусім цэлай, нязмерсшай і зусім здаровай, 3. добра закішаная бульба найменш дае стратаў і найдаўжэй — да двух гадоў — можа перахоўвацца. З другога ўзноў боку вымагае гэты спосаб вялікай акуртанасці і крыху працы, як пры прыгатаванні ямаў да кішэньня, так і самой бульбы.

Істота кішэньня бульбы ў тым, каб забяспечыць яе ад сапсуцы пры помачы млечнага квасу, які вытвараецца ў парэзанай ці патоўчанай, цесна ўтапанай (убітай) і старанна ад доступу паветра забяспечанай бульбе. Кішонай можа быць бульба сырая або параная. Атрыманая гэтак кішонка з бульбы паранай, апрача іншых дадатніх свомасцяў, можа быць добрай пашай ужо з ямы, тады як кішонка з бульбы сырой, прад тым як быць скормленай, павінна быць яшчэ зваранай. Для поўнасьці разгледзім аднак абодва спосабы — спачатку сыры, а пасля параны.

Бульба празначаная да кішэньня спосабам сырым перад усім ачышчаецца ад пя-

ску, з надгніўшай вырэзваюцца сапсутыя мясцы і ўся пасля дробна сячэцца. Пасечаная гэтак бульба ссыпаецца ў загадзя прыгатаваную яму. Яма павінна быць выкапана ў сухім, непрапускным грунце. Найлепш, калі можна гэткую яму выцэмантаваць. Пры недастатку аднак можна задаволіцца тым, што на дно накідаецца добрая гліна, умесіцца і выбрукуецца каменем. Сыцены абкладаюцца дошкамі. Яма павінна быць паўтара аж два мэтры глыбокая, наагул аднак такая, каб закішаную ў ёй бульбу можна было скарміць праз тры тыдні. У гэтак прыгатаваную яму сыплецца парэзаная бульба пластамі па 25—30 см. і старанна ўтоптываецца (гэта вельмі важна!), найлепш нагамі абутымі ў „драўлянікі“. Дзеля таго, што сырая бульба пры сыцсканні выдзяляе з сябе шмат соку, добра бывае яе перамешваць мякінай ці проста сечкай і так разам убіваць. У кожным разе ня можна дапускаць да таго, каб на версе стаяла бульбяная жыжка і калі б яна ўсё ж наверх выбівалася, дык трэба перастаць далей накладаць і пакінуць праз ноч у супакою, каб упілася.

Калі ўжо яма поўная, прыкрываецца ня грубым пластам мякіны, на каторую даецца пласт добра вымешанай гліны. Гэтай глінай павінен быць замкнёны ўсякі доступ у яму для вонкавага паветра. На гліну даецца пасля грубшы (каля 70 см.) пласт зямлі. Чым грубшы, тым лепшы. Калі-б з часам у гэткай пакрыве ўтварыліся шчэрбіны, дык іх трэба зараз жа замазваць вымешанай глінай. — Над усім даецца йшчэ звычайная саламяная стрэшка, якая найлепш забяспечвае ад пра-

hniazdo *sapraŭdnaje* robić zapłodnienaja truska tolki na paru dzion pierad radami.

Kali-b nanova prypuščanaja truska astatasia taksama niezapłodnienaj, dyk heta znak, što jana abo naahuł chvoraja, abo tolki časova astatlenaja. Ahulnuju chvoraść napravić nia lohka, ale pabudzić achvotu da pryniaćcia samca možna kormam; dajecca tady trusom: avios, seler, piatruška, krop. Dobryja vyniki daje taksama pamiaščeńnie samca i samki ŭ sumiežnych z saboj kletkach. Usio heta adnosicca jak da samca, tak i da samki. Samiec aprača taho moža stracić achvotu da skoku, kali jon pieramučany, kali musić absluhoŭvać bolš jak 10—12 samak. Ličby hetaj nia možna nikoli pieravyžšać.

Trusianiaty

Rodzić truska zvyčajna šmat dziać prymatcy. ale pakidać hadavać možna tolki hetulki, kolki matka maje sisiok; reštu treba abo dadać u inšaje hniazdo (prad tym adnak dobra vycieršy poŭściu novaj „mamki“), abo navat kotcy ci ŭrešcie slabiejšych trusianiat patapić. Tut-ža zrazu adnak z usim naciskam treba zaznačyć, što trusy wielmi nia lubiać, kab niechta, a pieradusim čalaviek, pad-

hladaŭ u ichniaje hniazdo. Niekatoryja hadaŭcy navat čvierdziać, što kali truska zrazumieje, što čalaviek padhladieŭ jejnych dziaćiej, dyk hatova ich pajeści, bo pierakanana, byscam, što čalaviek jejnyja dzieci adbiare. Ci heta aściarožnaść truski jdzie tak daloka — heta jšče z cełaj peŭnaściu nia śčvierdžana. Viedania tolki, što ludzkoje voka ŭ pieršych dvuch tydniach pašla taho jak truska akocicca, biez patreby jaje niepakoje i dražnić. Dziela taho čalaviek nie pavinien biez patreby ŭ hniazdo zahladać. Na toj-ža vypadak, kali hetaha kaniešna treba, jak napr. na toje, kab pierakanacca jak silnaje hniazdo, trusku-matku treba pieradusim vybrać z hniazda, adniešci ŭ zakrytaje miesca i pašla tolki aściarožna rabić svaju rabotu. A zrabieŭšy treba ŭznoŭ usio tak pakinuć, jak było.

Rodziacca trusy hołymi, ślapymi i naahuł slabymi, wielmi patrabujučymi čulaj apieki, a pieradusim dobraha kormu. Ci taki mały trus dobra nakormleny, ci jon hałodny, pazna-jecca pa tym, ci jon poŭny, ci jahonaje bruška parožnaje i skura na im pamorščanaje. Važna tut, kab truska-matka mieła dosyć małaka. Dziela hetaha radziać karmić truski ŭ hetu paru takimi małakahonnymi pašami, jak

цяканья вады, каб не дапусьціць яе да схаванай бульбы.

Дзе ёсьць магчымасьць парыць бульбу, там заўсяды лепш даваць да кішэньня бульбу спараную; не на кашу, а толькі каб была мягкай. Адзіны гэта спосаб выкарыстаць бульбу захвачаную марозам. Кішэньне запаранай бульбы мае йшчэ і тую выгоду, што дае і лепшую пашу, менш стратаў, ня траціцца бульбяны сок, даўжэй трывае і не вымагае так дакладнага прыгатаваньня ямы: добра ўдаецца ў звычайнай яме ў непрапускной зямлі, з брукаваным дном і ашэляванымі сьценамі.

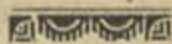
У прыгатаваную яму накладаецца стоўчаная бульба і дакладна ўбіваецца. Поўная яма прыкрываецца таксама спачатку ценькім пластом мякіны, пасля замазваецца глінай і наверх прысыпаецца зямлёй. — Мясцамі накладаюць у адну яму параную бульбу разам з сырой у перамешку, або пластамі.

Заўсяды варунам добрага ператрымання кішоной бульбы ёсьць стараннае ўбіцьцё і наагул недаступнасьць вольнага паветра.

100 мэтр. цэнтнараў (у адным мэтр. цэнтнары 6 пудоў і 10 фунт.) паранай бульбы наложанай у яму і дакладна зьбітай займае прастору ня больш 1 куб. мэтра (мэтру доджкі × ўшыркі × ўвышкі).

Аб застасаваньні кішоной бульбы як пашы — наступным разам.

А. К.



На сенажацях увосені.

Дагляд за полем, за жывёлай па нашых гаспадарках сьведама, ці нясьведама — павялічваецца. Адны толькі сенажаці чамусьці ўсьцяж не знаходзяць зразуменьня і іх бачыць чалавек наш найчасей толькі тады, калі хоча касіць. А сенажаці-ж кіруюцца тымі самымі законамі, што і поле: родзяць толькі датуль, пакуль з іх ня вычэрпаюцца запасы спажывных сучастак. Запасы гэтыя на палёх абнаўляюцца гнаеньнем, а хто-ж у нас падумаў, каб сенажаць ды пагнаць, або прынамся ў час зраўнаць, асушыць, разбаранаваць? Восень на гэта ёсьць найадпавяднейшай парой.

Там, дзе сенажаць ня ёсьць пасьбішчам, зараз-жа пасля атавы трэба яе разбаранаваць, а гэтым самым памагчы закарніцца на наступны год. Зарост травы, які да зімы не закусьціцца і не набера досыць спажывных запасаў, на другі год не пасьпее ўжо разьвіцца. Іншымі славамі, сенажаць жыве тым, што назьбірае ўвосень году папярэдняга.

Гэта маючы на ўвазе трэба ўжо раньняй восенняй упарадкаваць сенажаці, выбаранаваць мох, пазразаць купіны і кусты, прачысьціць старыя і выкапаць новыя равы, зраўнаць, разбаранаваць і... пагнаць.

З натуральных гнаёў на сенажаці найлейшы кампост, вырабляны ў гаспадарцы з розных адпадкаў. Кампост растрасаецца роўна па сенажаці і гэтак пакідаецца праз зіму. За гэты час усё найлепшае з кампосту ўпіваецца ў сенажаць, а рэшткі на вясну

karaviačaje maľako, cukrovyja i karmovyja buraki, morchva i im pad. — Horš byvaje, kali truska nia choča dziela niejkich pryčyn svaich dziaciej saić naahuť, što zdarajecca časam asabliva ŭ maľadych trusak. U takim razie nie astajecca ničoha inšaha, jak uziać žmienaj trusku za chrybiot i prytrymać nad hniazdom, kab dzieci mahli ŭčapicca i ssać. Časta heta pamahaje i truska, pačuŭšy jak adciachvanaje ssańniem maľako ablahčaje napružańnie ŭ hruzdioch, dalej užo soje dziaciej achvotna sama. Kali-b adnak sama truska i dalej jašče z sajeńniem nie špiašalasja, dyk praz 8—10 hadzin treba takaje zmušanje sajeńnie paŭtaryć.

Адлуца́нне **trusianiat.** Praz 2 tydni pašla naradžeńnia pačynajuć užo maľadyja trusianiaty pakrysie vybirać drabniejšaje siena, maľaduju travu, avios, vyhryzajučy hety apošni z łuski tak umieła, što bližej nie pryhladajučysja zdajecca avios taki zusim niakranutym. U hetu paru trusianiaty, a ŭlaściva — ichniaja matka „nie bajacca“ užo ludzkoha voka i zvyčajna żyva pierahaniajucca pa kletcy, patrabujučy hetak bolš prastoru. Dziela hetaha treba rabić dla samak takija hniozdy, kab ich možna było ŭ hetu paru pabolšyć. U takim hniaz-

dzie pavinna być taksama takaje miesca, kudy nie mahla-b dastacca matka, a kudy mahli-b svabodna pierałażić trusianiaty i jeści padadzienny im smačniejšy korm, napr. avios.

Адлу́чаюцца ма́ладыя trusy ад маткі як užo маюць па 6—7 tydniaŭ жыцця. Sumlenny hadavielnik pakidaje pašla hetaha samak trusovych volna jašče praz 10—14 dzion i tady tolki prypuskaje ich da samca. Ahułam biaručy, u hod truska pavinna radzić nia bolš jak 3—4 razy. Adstaŭlenyja trusianiaty mohuć żyć razam, samcy i samki, bolš-mienš praz čatyry miesiacy. Paźniej hetaha času maľadych samcoŭ treba adlučyć i pamiaścić kožnaha asobna, bo ŭ hetu paru jany pačynajuć užo plociava dašpiavać i hryčcisia, uzajemna kalečacysja i psujučy sabie aŭčynku — Truski maľadyja mohuć astavacca razam až da času pakul nie pražyvuć — mienšyja rasy prynamsia 8 miesiacaŭ, a bolšyja — 10 až 12 miesiacaŭ. Raniej hetaj pary pakryvać nia možna, bo choć truska pry dobrym dahladzie plociava dašpieje i raniej (zapatrabuje samca), to adnak cialesna prad 8—12 miesiacami jana jašče byvaje niedašpielaj i pradčasnaja ciahotnaść moža joj vielmi zaškodzić. Tut ža treba zaznačyć, što šmatlikija chvaroby i h. zv. zbačeńni

чыста зграбаюцца. Вельмі цэнным гноем ёсць і попел з дрэва, рассеены ў разбаранаваную сенажаць і — па магчымасці — прыкрыты.

З штучных гнаёў — каму толькі зварот на гэта пазволіць — найлепшым бадай ёсць тамасшляк (фосфар) і каініт (паташ). На сенажаці ніколі нягноеныя даецца ў першым годзе аж 10 мяшкоў (па 100 кілё кожны) каініту і 7 мяшкоў тамасшляку на гэктар. Тамасшляк і каініт можна цесна прад высевам мяшаць і высейваць за раз; пакідаць аднак мешанку нявысееную ня можна — сапсуецца. У наступных гадох даецца што другі год па 5 мяшкоў каініту і што трычатыры гады па паўтара мяшка тамасшляку на га. Прад кожным засевам гнаёў трэба разы два праехаць накрыж вострай бараной, каб зьдэярці мох і даць вольны доступ паветру да карэньняў травы.

З цэлай пэўнасьцю можна сказаць, што дагляд і ўгнаеньне сенажацёў сягоньня часта значна лепш аплачваецца, чымся такі-ж дагляд за полем аромым. Толькі адзін варунак: сенажаць прад гнаеньнем мусіць мець урэгуляваную вогкасьць. Мокрая сенажаць прад ўгнаеньнем павінна быць асушана, а сухая — заліта. Інакш шкада працы і коштаў.

В. В.



Як даіць каровы.

Умелае даенне каровы — гэта вельмі важная рэч у малочнай гаспадарцы, бо само яно ўжо збольшуе колькасьць малака, робіць яго клусцейшым, папраўляе спраўнасьць малочных гручолаў і наагул усей малочнай жывёлы. Нашы людзі ў большасьці замала або і зусім ня цікавяцца гэтым пытаньнем і таму паносаць вялікія страты.

На чым жа палягае добрае даенне кароў?

Трэба ведаць, што найважнейшай ёсць рэчай, каб здоіваць карову да апошняй каплі малака. З гэтага маемо патройную карысьць: першая — малака атрымоўваецца наагул больш; другая — гэта малако клусцейшае, бо самыя апошнія каплі малака маюць у сабе найбольш туку (клубасьці) і таму яны, як сьмятана (у гаршку), найвышэй увым'і зьбіраюцца (састаіваюцца) і пры самым канцы выдойваюцца. Малако з пачатку даення мае ўсяго каля 1.5 проц. туку, а пры самым канцы гэты працэнт падымаецца аж да 12. Трэцяя карысьць тая, што карова раздойваецца, бо — як сказана — папраўляюцца малочныя гручолы, якія, добра выдаеныя, дадуць больш малака пры наступным даенні. І наадварот, вым'я раз добра неапарожненае псуецца і адвыкае ад правільнага дзейнасьці.

Каб добра выдаіць карову, на гэта трэба спосабу і сілы. У нас сядзе жанчына пад карову і тыцкае двума пальцамі, яшчэ і мацае іх раз-за-разам у малацэ, аж гідка глядзець. Лепш даіць цэлая далонья; знача,

natury, časta spatykanyja siarod trusoŭ, majuć pryčynu ŭ pradčasnym zapłodžyvańni, tymbolš kali płodziacca štuki blizkija da siabie pa kryvi (pasvajačanyja). Na heta treba žviarnuć asablivuju ŭvahu.

Чым і як карміць trusoŭ.

Skazana było ŭžo, što trusy jaduć usio i što jany velmi žyrkija. Heta nia znača adnak, što trusu možna dawać usio, što papala, bo niekatoryja pašy — a ich jošč nia mala — trusom velmi škodziac. Da takich škodnych pašaŭ naležac miž inšym: voŭčaje lyka, voŭčaja jahada, maki, zialonyja hrečka i šalbabon (fasola), sałata, kukol, syraja bulba; škodziac trusu liščio višni, čarešni, ślivi, nia lubiac listoŭtopalu. Škodzić trusom, kali žjaduć šmat mokraj kaniušyny abo takoha-ž kapuščianaha liščia. Lubić-ža trus: liščio i hałuzki biarozy, lipy, asiny, klo-nu, dubu, laščyny, rabiny i navat jołki. Morchva i buraki karmovyja, bručka, repa i varanaja bulba — heta lubimaja paša trusa. Ale pry ūsim hetym nia možna zabyvacca, što kali niechta dumaje mieć dachod z trusoŭ, dyk musić mieć dla ich dobraje siena, a na abmiešku: votruby, hrečynu, žaludy, lnianoje siemia, makuchi, avios (asabliva dla mała-

dych), jačmień pšanicu.

Karmić trusoŭ treba prynamsi dvojčy na dzień, pry čym ranicaj dajecca jamu paša bolš ci mienš vadžianistaja, napr. buraki, morchva (asabliva dla maładych i rasovych trusoŭ), bulba, usialakaja kišonka i h. d.; a ŭviečary — suchaja, napr. avios, siena. Viečaram taksama treba trusom dadavać i sol, katoruju jany velmi lubiac i šmat patrabujuć: na štuku darosluju ŭ dzień — 2 gramy. Druhoj asablivaščiaj trusa jošč toje, što jon lubić u damiešcy da pašy horkija dadatki, jak napr. pałyn, listy chrenu, dzikoj cykoryi; taksama i sušanaja krapiva. Z hetaje pryčyny radziac žbirać krapivu za zialona, viazac jaje ŭ nievialikija pučki i sušyc na zimu ŭ suchim, pravieŭnym miescy. Taksama pryhataŭlajecca zahatoŭka i sučkoŭ (halinak) vierby.

Kišonki dla trusoŭ pryhataŭlajucca hetak: kapuščianyja listy, bulbianaja nać, roznyja sarniaki (pustazielle), rubajucca i składajucca, jak kapusta ŭ bočcy, płastami, solacca i staranna ŭbivajucca; pašla prykryvajucca denkam i pry-ciskajucca kamieniem. Praz 6—8 tydniaŭ kišonka hatova. Dajecca jana krolikam hatavanaja. Buraki, bručka, repa dajucca trusom u stanie šviežym, abo jak kišonka.

сіська (дойка) абымаецца пры самым вым'і вялікім і паказальным пальцамі, а рэштай пальцаў перабіраецца па чарзе, зверху ўніз (як іграючы на жалейцы) і выціскаецца малако на вонкі.—Другая рэч, якую робіцца—гэта масажаваньне вым'я; значыць прад даеннем вым'я гладзіцца і як яно крыху сагрэецца і зробіцца тугім — лёгка націскаецца. Тады наступае даенне, пры чым сядзець трэба з правага боку каровы і апёрціся галавой аб каровін живот. Калі малако перастане ўжо выдзяляцца, масажуем вым'я другі раз, не пакідаючы пры гэтым сісёк, але падкідаючы вым'я рукамі ўверх, падобна, як гэта робіць цялё ссучы тую ж карову; тое самае робіцца з другімі чвэрткамі вым'я, пасля гладзіцца цэлае вым'я з гары ўдол і доіцца далей. Ад гэтага карова йшчэ прыдасць малака і гэта вельмі добра ўплывае на яе малочнасьць.

Даіць трэба насамперш абедзьве пярэднія сіскі, а пасля абедзьве заднія. Добра выдаіць карову, ды яшчэ некалькі — гэта работа даволі цяжкая і таму у прыкладных гаспадарках выконваюць яе не жанчыны, а мужчыны.

Далей, як падчас даення, так і пасля трэба абхадзіцца з каровай лагодна; карова, якую б'юць ці штоўхаюць, становіцца пужлівай, неспакойнай і тады яна ані выдзяляе, ані выпускае малака. Ня менш важнай рэчай ёсьць не даваць карове нічога есьці падчас даення, бо калі яна ў гэту пару есьць, а йшчэ баіцца, каб другая ад яе не адабрала, дык кепска аддае малако. Трэба ад самага пачатку прывучыць карову, што яна дастане належную ёй пашу толькі па скончаным даенні. Далей, трэба ўважаць, каб даіць карову ўсё ў тым самым часе, найлепш а гадзіне 5-ай рана, 12-ай упалудзень і 7-ай вечарам. Частае выдойванне падносіць малочнасьць, але часцей як тры разы ў дзень даіць не аплачваецца.

(„Сіль. Госп.“) інж. Р. Я.

Як паступова вясьці гаспадарку — на полі, у лесе, у гародзе, у хляве, на пасецы, у рыбным ставе і г. д. аб усім гэтым дакладна падае

„ZIEMLAROBСКАJA ЇТАНКА“, Ї. I.

Кніжка мае 144 бачыны і каштуе толькі 1 залатоўку.

Дастаць можна ў рэд. „Самапомачы“. Падпішчыкі „Самапомачы“ перасылкі ня плацяць.

Аб ськіданьні.

Маем пры гэтым на ўвесе перад усім ськіданьне ў кароў. Разумеецца-ж пад гэтым словам прадчаснае ацяленьне, найчасцей паміж 5 і 8-ым месяцам.

Усякае ськіданьне гэта для гаспадара страта. Прычыны ськіданьня бываюць або выпадковыя, вонкавыя, або заразныя. У гэтым апошнім выпадку ськіданьне паўтараецца ў даным хляве некалькі разоў і то не ў адной штукі, а ў некалькіх.

Выпадковыя прычыны ськіданьня гэта найчасцей мэханічныя, як усякія удары на живот, неўласьцівае кармленьне (сапсутай пашай або калі да пашы дамешаны напр. жытнія спарышы ці іншыя трукучыя расьціны) або хворасьць радзільных воргану маткі.

Прычынай заразьлівага ськіданьня ёсьць асаблівы дробнатвор (бактэрыя), зародкі якога размнажаюцца перад усім у гніючых астатках ськіданых кароў. Гэтыя астаткі (радзільныя логвы) ў такой жывёлы ніколі ня выходзяць чыста на вонкі, але часць іх астаецца ўсярэдзіне і гніе. З цела зародкі гэтыя дастаюцца ў гной, размнажаюцца і калі стуль дастануцца на вонкавыя радзільныя органы іншых цельных кароў ці іншай жывёлы, дык іх заражаюць і гэта жывёла таксама ўжо ськідэе.

У першых месяцах цельнасьці ськіданьне адбываецца лёгка і сора. У пятым і далейшых месяцах, калі плод ўжо бывае большым, ськіданьне становіцца падобным да праўдзівага цяленьня. Толькі па такім ськіданьні лагва астаецца ўсярэдзіне і далей плодзіць заразныя бактэрыі. Ад гэтага настаюць усякія катары радзільных воргану, якія даводзяць да поўнай няплоднасьці, жывёла худее і дойнасьць яе абніжаецца, а падчас і зусім занікае.

Лячэньне пачатага ўжо ськіданьня нічога не памагае. Тым большае значэньне мае асьцярожнасьць прад гэтай хваробай, асабліва прад ськіданьнем заразьлівым. Сьцерагчы трэба цельныя каровы, каб яны аб што небудзь ня ўдарыліся, ня можна паіць іх лішне сьцюдзёнай вадой, ані карміць сапсаванай, заплесьнеўшай пашай. Проці заразьлівага ськіданьня найлепшым лекам ёсьць чыстата і частая дэзынфэкцыя хлявоў; абавязкава чыста трэба прыбіраць усялякія астаткі лагва па цяленьні і часта, па магчымасьці штодзень абмываць вонкавыя радзільныя органы цельных кароў дэзынфэкцыйнымі сродкамі (найлепшым з іх бадай ёсьць 0. 1% раствор сублімату — рэд.). Аднак пры масавым заразным ськіданьні можа памагчы толькі лекар-вэтэрынар.

Д-р Ю. З.



Пчалаюу ў м-цы кастрычніку.

Не пара ўжо пераглядаць пчолы, але калі нехта да гэтага бывае змушаны, хай гэта робіць асцярожна раніцай або ўвечары. Лёткі павінны быць звужаны, каб пчолы маглі бараніцца прад зладзейкамі — пчоламі і асабліва прад мышамі, якія цяпер шукаюць ужо цяплейшага кутка, каб пераначаваць, а калі пчалаюу не агледзіцца, дык і зазімаваць. Найважнейшай аднак справай ёсць абгледзіць вуль прад халадамі, забяспечваючы яму адначасна дастатак сьвежага, сухога паветра, якое патрэбна пчолам ня менш як корм. З двух лётак, адна (вышэйшая) астаецца праз зіму адчыненай, хоць і звужанай.

Што датыча забеспячэння ад холаду, дык трэба з усей пэўнасцю зацемиць, што на колькі пчолы баяцца зімна, на толькі шкодна ім і празмернае цяпло. Тут патрэбна залатая сярэдзіна. Зацёплае зазімаваньне, пры не заострай зіме, змушае пчолаў да прадчаснага пладаваньня, а тым самым і да непатрэбнага вытрачваньня энэргіі. Калі-ж пасля раптам настане зімно і пчолы ня могуць вылецець у аблёт, дык хварэюць на нястраўнасць. Цяплейшага зазімаваньня вымагаюць толькі слабейшыя. Старанна трэба абгледзіць, ці няма якіх шчэлін у вульлі, або ці ня кратаецца нейдзе ў дошцы сук, каторы пасля можа вываліцца і ў вульлі паўстане шкодны працяг (скразняк).

У вульлех амэрыканскіх паміж перага-родак і сьценак даюцца бакавыя маты, якія мусяць шчыльна прымыкаць да сьценак вульля. На столь даецца саламяная мата і некалькі аркушоў газэтнай паперы надрукаванай. Можна таксама з столі павыбіраць дошкі і замест іх паўстаўляць адумасловыя падушкі, выпаўненыя сечкай, мохам, ватай ці іншым матэрыялам, які глытае выдзеленую ў вульлі вэгкасьць. Калі няма аніматаў, ані падушак, кладуць тады на столь некалькі аркушоў газэтнай паперы, а на яе — сена, салому і пасля шчыльна прыкрываюць стрэшкай.

Гэта ўсё была мова аб вульлех футраваных. Вульлі летнія, робленыя з паадзіночнай дошкі і маючыя зімаваць на дворы, павінны йшчэ апрача таго быць забяспечаны і з надворку ад маразоў. Калі такіх вульлёў ня шмат, тады кожны з іх паасобку абвіваецца саломай на 4 цалі; вольнай пакідаецца толькі лётка. Калі-ж на пасецы ёсць некалькі, а тым больш шмат такіх вульлёў, дык іх зносяць у адно месца, састаўляючы ў два рады — лёткамі да сярэдзіны — і ўсе за раз абкладаюцца саломай, ці нечым іншым, падобным, і абвязваюцца.

Хто мае для сваіх пчол вульёўню — там усе гэтыя захады лішнія.

Прыгатаваньне пчол да зімаваньня — для практычнага пчалаюу рэч зусім лёгка,

Як квасіць капусту.

Чым далей, тым болей пачынаюць людзі пераконывацца аб важнасці для здароўя чалавека ўсякай садовіны і варыва, а перадусім — капусты. Асабліва важнай ёсць у гаспадарцы — і наагул у сям'і — капуста добра заквашаная.

Яксьць квашанай капусты залежыць: 1. ад гатунку самай капусты, 2. ад якасьці бочкі, у каторай капуста заквашываецца 3. ад умелай працы пры заквашваньні капусты і 4. ад спосабу трыманьня заквашанай капусты. Застановімся-ж тут коратка над усім па чарзе.

1. Капуста выбраная да квашэньня мусіць быць салодкай, мусіць мець у сабе пэўную колькасьць цукру, каторым кормяцца бактэрыі малочнага квашэньня. А на прысутнасці і магутным разьвіцьці гэтых бактэрыяў, як і самага малочнага квашэньня, гаспадыні мусіць вельмі залежыць, бо ня што іншае, як гэта іменна квашэньне консэрвуе закважаную капусту і робіць яе ня толькі смачнай і пахучай, але і вельмі здаровай. І калі-б з нейкіх прычын малочнае квашэньне прыпынілася, дык наступае квашэньне ацтовае, якое псуе ўсю справу беспаваротна. Дзеля гэтага, калі-б быў сумліў, што капуста браная да заквашваньня мае замала цукру, дык ей трэба гэтага цукру дадаць, дасыпаць, або хоць-бы даліць добрага кваснага малака, ці ўрэшце самай толькі сыраваткі.

2. Другой важнай справай ёсць выбар бочкі для самага квашэньня. Такая бочка мусіць быць бязмоўна чыстай і па магчымасьці новай. А гэта дзеля таго, што ў бочцы, у каторай ужо нешта было, звычайна ўжо сядзяць моцна загняздыўшыся бактэрыі ацтовага квашэньня і не пазваляюць разьвіцца квашэньню малочнаму і ягоным бактэрыям.

Дзеля гэтага да квашэньня капусты найлепш ужываць новых бочак і толькі калі-б ужо іх сапраўды ня можна было чамусьці мець, прыходзіцца браць бочкі ўжываныя (але не старыя!) і іх адпаведна да квашэньня прыгатаваць. Робіцца гэта так: насамперш такія бочкі мусяць быць з пяском добра вышараваныя, асабліва каля пазоў. Пасля такая бочка вымочываецца так доўга, аж пакуль выліваная кожных 12 гадзін вада будзе сусім чыстая і ня будзе мець аніякага запаху. Вымачаную бочку трэба выпарываць і яна тады ўжо гатова да ўжытку.

але для пачынаючага вельмі клапатлівая. Меркай умеласьці прыгатаваньня пчол на зіму ёсць правіла, што калі хто на 100 вульлёў змарнуе праз зіму 5 вульлёў, той ужо бліжэй пчалаюу, а хто змарнуе 10 вульлёў, той зусім не павінен звацца пчалаюу. Дык трэба аб гэтым памятаць. В. Ш—к.

З новымі бочкамі трэба паступаць падобна, толькі што ў іх гэта праца робіцца хутка і лёгка.

3. Далей ідзе прыгатаваньне капусты і самае накладаньне яе. Поступ працы больш менш гэтакі: выбраныя да квашэньня галоўкі капусты, цвёрдыя і здаровыя, перад усім „беляцца“, г. зн. складаюцца на таку ў гумне, або ў іншым мейсцы, на вялікую грамаду і накрываюцца посьцелкай, мяхамі, або саломай (чыстай і здаровай!) і ляжаць так з тыдзень часу. Пасьля зложаная капуста адкрываецца, старанна ачышчаецца, адразаюцца качаны, самі галоўкі разразаюцца на палавіну і шаткуюцца.

Шаткаваць трэба капусту прад самым налажэньнем яе ў бочку. На дно бочкі кладуцца чыстыя, цэлыя капусьцяныя лісты і на іх ужо насыпаецца капуста шаткаваная, перасыпаецца солью, а хто любіць — і кмінам. На кожныя 10 клгр. (25 фунтаў) шаткаванай капусты сыпіцца 10 дэка ($\frac{1}{4}$ фунта) солі. Гэтак насыпаная пластамі капуста старанна ўбіваецца шырокімі таўчкамі так доўга, аж пакуль з капусты ня выступіць собскі ейны сок.

Калі бочка ўжо запоўнена добра ўбітай шаткаванай капустай да самага верху, тады на шаткаваную капусту кладуцца ўзною вялікія цэлыя лісты капусты, на іх — кавалак грубой, але чыстай і нефарбаванай (белай) тканіны (зрэбніны) і на яе — чыстае, г. зв. фальшывае дно (добра да сябе прылягаючыя і ўвесь верх зложанай капусты прыкрываючыя дошкі). Гэта дно націскаецца чыстымі каменнямі, агульны цяжар каторых спачатку не патрабуе быць лішне вялікім.

Выступаючую вышэй фальшывага дна капусьцяную ваду трэба зьліваць як падчас самога квашэньня капусты, так і пасьля, калі капуста ўжо квасная. Заўсяды аднак крыха такой вады над капустай быць мусіць.

Прыгатаваная да квашэньня бочка з капустай стаўляецца ў чыстае, нямаючае ніякага паху памяшчэньне. Тэмпэратура ў такім памяшчэньні мусіць быць даволі высокая, бо аж 18—20°C (тэмпэратура цёплай хаты).

4. Па скончаньні квашэньня бочка з капустай пераносіцца ў памяшчэньне цёмнае і зімное, а на фальшывае дно дадаецца больш каменняў.

(З „Ziemlarobskaj Cytanki“ ч. 1. А. Клімовіча бач. 79).

Не дачкаеся часопісі большай, накуль складкамі сваімі ня ўтрымаеш часопісі меншай.

Сягоньня йшчэ вышлі падпіску на адзіную беларускую гаспадарчую часопісь «САМАПОМАЧ»!

Што рабіць з памідорамі.

З памідораў можна рабіць вельмі шмат і рознароднай стравы. Толькі да большасці з іх патрэбны дадаткі, якіх ня можа даць сялянская гаспадарка. А яшчэ часцей самі памідоры служаць дадаткам да такіх страў, якія ў сялянскіх варунках спаткаць можна ня часта. З гэтай воль прычыны памінаем тут усе тыя рацэпты, якія ў сялянскіх варунках выканаць ня можна, а прынамся — выканаць трудна, і агранічымся да некалькіх толькі найпрасьцейшых.

Успомніць жа тут мусім перад усім аб такіх прыправах, як:

Салата з памідораў. Сьпелыя памідоры крояцца на кавалкі, дадаецца соль, перац, цыбуля, хто любіць — сьмятана, або крыха воцту і алівы. Такая мешанка называецца „салатай“ і есца, як закуска, з хлебам і бульбай. Таксама даецца такая салата і да мяса.

Зупа з памідораў. Некалькі сьпелых памідораў наліваецца зімною вадой, кладзецца да гэтага пара морхавак, пятрушку, цыбульку і ўсё разам гатуецца. Пасьля гэты навар цэдзіцца, а памідоры добра расьціраюцца на гэтак званым друшляку, або праз сітца. У працэдзаны навар кладзецца асобна згатаваны рыж або шальбабон (фасоля) ці якія іншыя крупы і гатуецца. На патэльні робіцца румяная засмажка з масла або з сала і ўліваецца ў гаршчок. Для смаку дадаецца йшчэ сьмятана.

Сос з памідораў. Угатаваць пару памідораў, перацёрці праз сітца і дадаць да загадзя зробленай засмажкі з мукі, масла або сала (сланіны) з цыбулькай, разьвясці ўгатаваным расолам або вадой, дадаць крыху сьмятаны і загатаваць. Гэткім сосам запраўляюцца розныя кашы.

Як прыправа, дадаюцца памідоры да капусты, да галубцоў і да бурачкоў. Ц.

Як гаспадарыць чэская гаспадыня на вёсцы?

Калі сучасны гаспадарчы крызыс мы, гаспадыні, пачулі найбольш балюча, прычына гэтага ў тым, што выдаткі нашы, пры меншых даходах, не зьмяншаюцца, а павялічваюцца, перад усім на патрэбы хатнія, і нават на яду. Маладым гаспадыням гэта хлопат не малы. Але мы, што перажылі сусветную вайну, калі досыць было купіць крыху солі, а ўсё рэшта трэба было дастаць з хаты, павінны патрапіць і сягоньня варыць выключна ўсё з нашых хатніх вырабаў, і то варыць танна і смачна.

У маеяй кухні ўсё прыгатаўляецца з свае гаспадаркі. Малако, масла, сьмятана, хлеб, мука, проса, мак, сала, усё сваё собскае, непрайшоўшае праз кірмашныя будкі... і ніколі ніхто не наракае, што не наеўся...

Як-жа прыблізна выглядае мой стол, магу вам расказаць. Раніцай на сьнеданьне кожны мае на выбар сьвежае малако, варанае малако або белую каву, да гэтага хлеб або кусок булкі з мінулага дня. Чорнай кавы ніколі не даю, бо ўжываю выключна наша пражанае жыта, ячмень або пшаніцу з малым дадаткам кавы запраўднай з зярнят і цыкорыі. У час цяжкай працы, хлеб да кавы мажыцца маслам. А дзевятай гадзіне, калі працуем у хаце (не на полі), кожнаму даю кавалак хлеба з маслам, з гусіным ці сьвінным салам, іншы раз кавалак сланіны або яйко, калі таннае. Жанчыны любяць у гэту пару кавалак хлеба з мармэлядай, мёдам ці з белай кавай, што асталася ад раніцы. У рабочы час гэта другое сьнеданьне раблю мацнейшым: даю яечніцу і па малой шклянцы віна з садовых пладоў. Алькаголю ня купляю. У палудзень даю розныя зупы, часам мясныя, іншы раз малочныя, грыбныя, бульбяныя, хлебныя. Каб былі гусьцейшымі, дадаю крупы з проса, пансак, гарох, шальбабон, бульбу і інш., усё з собскае гаспадаркі.

Мяса ў земляроба ніколі шмат няма... Калі сьвіні таннае, забіваем, каб сала хапіла на цэлы год і ў растопленае сала заліваем у паліваных гаршках усё мяса і каўбасы (чэхі ня вешаюць мяса ў сьвірках, як гэта робіцца ў нас, і таму ня ведаюць, што такое мяса зьялчэе — рэд.). Не заліваю толькі сланіны. Да гэтага на зьмену ўзімку забіваю часам труса, а на вясну — якое казьянэ, часам курыцу ці якую дзіч. Увосені качку або гусю, а часам нешта каровяе. Гэтак маю найлепшы і найтанейшы выбар. Салам і сланінай сквару ўсякую гародніну, маслам — булку і інш. Гусінае і качае сала йдзе, як помазка на хлеб...

Гародніна ўжываецца штодзень усяляк прыпраўленая. Што астанецца ад абеду, запраўляецца яйком і даецца на вячэру. Звычайна-ж на вячэру даю малочную хлебную ці іншую зупу з бульбай варанай, печанай, тушанай і г. д. Бульбу для большага смаку часам заліваю злёгка маслам. — Іншы ўзноў раз даю на вячэру малако — прэснае або кішонае — сыр, маслянку...

Калі хачу варыць ашчадна, ня смажу курыну ў м-цы красавіку, не вару яйка ў м-цы студні і г. д., калі ўсё гэта найдаражэйшае, тады ўсё гэта прадаю. Па новым годзе, калі ўсюды коляць, рэжаць, усё гэта таннае і тады раблю запасы мяснова, а масла тады дарагое і яго, старанна вырабленае і хорава ўкручанае, прадаю. Ці то будзе яйко, ці бульба, давайце на рынак усё перабранае, выцёртае. Гэтым здабудзецца сабе сталых і добрых купцоў, якія самі будуць

у вас цэлымі гадамі купляць і іншых яшчэ прывядуць.

Вясной укладаю яйкі ў солі; яйко гэтак вытрымае да зімы, а соль можна далей выкарыстаць. Варыва, якое цяпер ужо станела, сушу і заварваю. На рынак цяпер заганяю ранныя кураняты, качаняты і гусяняты. Калі рынак гэтым таварам запоўніцца, тады буду гэты тавар выкарыстоўваць сама ў сваёй гаспадарцы.

Улетку таннее масла і яго тады пакідаю дома, ці то на хлеб, ці то перапускаю і захоўваю да смажэння ў кухні. Тое самае з яйкамі.

Выбраныя ранныя садовыя фрукты прадам; калі-ж яны таннае, лепш іх засмажу, нараблю мармэляды, павідлаў, віна.

Хатнюю птушку, каторая на восень бывае таннай, выкармливаю: маю з яе мяса, зупу і сала. У гэту-ж пару знойдзецца ў гаспадарцы нейкае ягнё ці казьянэ: забіваю гэта, каб прылепшыць стол для работнікаў, што цяпер цяжка працуюць пры капанні бульбы, буракоў. Усякія косці растуцьчаныя, астаткі ежы, абрэзкі варыва і фруктаў вельмі любіць хатняя птушка.

Час грыбоў: збіраю іх, а як не магу сама пайсці ў лес — куплю, выменяю, але грыбы мець мушу.

Аб усім гэтым можна было-б пісаць цэлыя кнігі. Усё мусім ўжываць з свае собскае гаспадаркі. Часы цяжкія: чым далей будуць меншыя даходы, меншыя пасагі. Кожную дзяўчыну пашлеце ў гаспадыньскую школу, а не пасылаеце яе вучыцца ў рэстаран ці на клябанію. Памятайце, што для гасцей будзе варыць рады — ў гады, але ашчадна і для гаспадаркі будзе мусіць варыць праз цэлае жыццё. Земляроб патрабуе добрую, ашчадную жонку, а ня даму да пячэння тортаў, варэння мокка і г. д. Жонка земляроба мусіць выкарыстаць і абярнуць усё ў грошы, а не разнасіць цэлую палову дня грошы да разьніка, цукерніка, вандлярніка ці да розных рэстаранаў... У земляробстве жанчына кругом мае працу і ашчаднасьць, але яна і каралева сярод свайго каралеўства. Ці то ў кухні, ці ў агародчыку, паміж птушынай драбязой ці між жывёлай. Калі яна інтэлігентная і разумная, кожны яе паважае. — Калі хочае выхаваць сваіх дочак на добрыя гаспадыні, пашлеце іх на практыку да іншай гаспадыні — навучыцца больш, як у хаце... І для нас настануць лепшыя часы, але іх мусім самі сабе прыгатаваць. А гэтага ад душы жадаю ўсім мужчынам і жанчынам.

(„Zeměd. Jednota“ № 1/32).

Фр. Валькова.

Redaktar-Vydaviec inž. A. KLIMOVICH

Belaruskaja Drukarnia im. Fr. Skaryny, Vilnia, Zavalnaja 1—3.

ГАСПАДАРЧАЯ ХРОНІКА.

„Беларуская Борць“ — часопіс для справаў пчалярскіх і зёлкавых — пачала выходзіць у Вільні пад рэд. грам. Л. Войцікавай. Выдае беларускае Кооп. Т-ва „Пчала“. Адрэс: Вільня, Каралеўская 3—8.

Новая тарыфа на пошце заведзена ад 1 кастрычніка сёлета ва ўсёй Польшчы. Выглядае яна гэтак: за краёвыя (не заграшчыны) пісьмы 25 грашоў, за паштоўкі (адкрыткі) 15 грашоў. За заграшчыныя пісьмы — 55 грашоў, за заграшчыныя паштоўкі — 30 гр. Пісьмы ў Аўстрыю, Вугрыю (Мадзяршчыну), Чэхаславацкіну і Румынію — 45 грашоў, а паштоўкі — 25 грашоў.

Як падпісваць вэксалі. Найлепш, калі земляроб вэксалёў зусім ня ўжывае, бо гэта „ратунак“ надта небяспечны. Калі-ж аднак вэксалю абмінуць ня можна, дык падпісваць іх, згодна з умогаю „Банку Польскага“, трэба поўным імем — а ня толькі адной першай літарай — і прозьвішчам. Вэксалі падпісаныя скарачана Банк ня можа дысконтаваць. Скарачана можа падпісвацца толькі акцэптант (той, хто вэксалю мае заплаціць) і то тады толькі, калі пад падпісам ставіцца ягоны штамп, з каторага відаць выразны адрэс падпісваючага.

Вернуць ці ня вернуць? Нашы чытачы ведаюць ужо, якія няўстойкі перажываў за сьветныя лета агранамічны Агдзел Вільнянскага Унівэрсытэту. Вось-жа паводле апошніх вестак Агдзел гэты сапраўды вісіць між небам і зямлёй: запісы студэнтаў на гэты Агдзел прымаліся, школьны год ужо пачаўся, але афіцыйнага пацьверджаньня з Варшаўскага міністэрства што Агдзел гэты будзе ненарушана далей існаваць, дагэтуль няма.

Можа будзе?

Закупы збожжа для войска. На абшары Вільнянскага вайскавага інтэндантура мае закупіць у м-цы кастрычніку — 190 тонаў (у тоне 1.000 кілёграмаў, або 61 пуд) жыта і 600 аўса, у м-цы лістапада 400 тон жыта і 500 аўса і ў м-цы сьнежня — 156 т. жыта і 500 т. аўса.

Скуп коняў для войска. У міжчасе ад 8 кастрычніка да 13 сьнежня сёлета ў асобных гарадох і мястэчках нашага Краю будуць скупліваць коняў для войска. Рост каня павінен быць ня ніжэйшы 145 см. і ня вышэйшы 150 ст. Цана даволі разнародная, ад 300 да 3.000 златаў, залежна ад якасьці каня. Апрача таго большую цану атрымоўваюць тыя, хто належа да гадаўляных гурткоў, а таксама тыя, хто прадаванага каня сам выгадаваў, або прынамся гадаваў найменш 6 месяцаў. На зборным пункце трэба быць у азначаным дні ўжо а гадзіне 7 ра-на, каб дастаць карту ўступу. Бяз гэтай карты ніхто ня будзе магчы прадаць каня. З сабой трэба мець усе дакуманты аб каню. Зборныя пункты назначаныя ў наступным парадку: 8—9 кастрычніка — у Вільні, 10 кастрычніка — у Друі, 6 лістапада — у Ляхавічах, 7—8 лістапада — у Міры, 9 лістапада — у Наваельні, 4 сьнежня — у Скрыбавічах, 5 сьнежня — у Лідзе, 6 сьнежня — у Багданаве, 7 сьнежня — у Маладэчне, 12 сьнежня — у Сьвянцях і 13 сьнежня — у Глыбокім.

Наша пошта.

Коопэратыва „Поўня“ ў Бр. — Ваш рахунак у П.А.Т. зьменшаны да нормальнай вышыні, г. зн. да 10 зл. і 50 гр. Мы аб гэтым дасталі афіцыйнае паведамленьне. Рэшту, г. зн. 63 зл. Вам мусіць быць вернена. Заслуга гэта кіраўніка нашага аддзелу праўных парадаў.

Коопэратыва „Самапомач“ у В. Л.: У Вас справа падобная, як пададзена вышэй. Прышлеце нам копіі сваёй перапіскі (што каму пісалі і што скуль атрымоўвалі) у справе гэтай абвешчкі, а мы напрабуем у Вашай справе даць належны ход. Не адцягвайце толькі.

Я. Вільк-і, Я. Мар-ч, С. Ур-ч і М. С-к: Дзякуем за выказаньне сваіх паглядаў на закранутую справу. Можа-б Вы ў сваіх ваколцах сарганізавалі „дзясятку“ „Самапомачы“?

Б. Др-віч у С.: Ня можам з прысланага скарыстаць, бо ані з гаспадаркай ані з беларушчынай ня мае гэта нічога супольнага.

Гаспадару ў Ж.: Калі толькі можаце залажыць коопэратыву — закладайце. — Што да коопэратывы ў Вас малачарні, дык ясная рэч, што яна вельмі карысная. На выпадак, калі-б ня можна было яе заснаваць як коопэратыву, закладайце як контрактуючую супалку. Аб гэтых супалках „Самапомач“ будзе пісаць у найбліжэйшым часе.

Мір-к і П. Гап-к: Адказы у справах адвакацкіх Вам высланы асобнымі пісьмамі: ці атрымалі?

А. Л. Ан-к: Атрымалі і падзялілі павопле Вашай волі.

Б. За-м, С. С-скі, М. М-р і Д. Н-ая: атрымалі; пачнём высылку Курсу Коопэрацыі ў гэтым ужо месяцы.

УВАГА!

УВАГА!

Пры рэд. „Самапомачы“ ўведзены аддзел праўных парадаў, якім кіруе безінтэрасоўна беларуская адвакацкая сіла. Асобы, якія маюць якіясь пытаньні, павінны іх ясна і выразна напісаць на пісьме і прыслаць у нашу рэдакцыю. Адказы — невялікія будуць друкавацца ў „Самапомачы“. На адказы большыя трэба далучыць паштовую марку за 25 грашоў.

Рэдакцыя

„САМАПОМАЧЫ“

NIAŚVIEDAMAŚĆ KOOPERATYŲNAJA — —NAJBOLŠY NAŠ VORAH!

Čytajcie i pašyrajcie biełaruskaju kooperatyŲnuju literaturu:

1. Hadaviki „Samapomačy“ za 1932 i 1933 h. (razam) 3 zł.
2. A. Klimovič: Lekі na ździeki — popularny narys kooperatyŲnaj samapomačy. 0.30
3. Я. Косаўскі: Для бліжніх — драма ў 4-ох актах з коопэратыва-нага жыцьця. 0.50
4. М. Манцэвіч: Як залажыць спажывецкі коопэратыву. 0.10
5. А. Васіленя: Спажывецкі коопэратыву і праца ў ём. 0.20

Сяброўскія кніжкі коопэратываў (беларускія) — 10 штук 0.50

Сяброўскія дэкларацыі — 10 штук. 0.10

Zakazy vykonvaje administracja „Samapomačy“ Vilnia, Połackaja 4—10. Hrošy slać na čekavaje konto P.K.O. Nr. 180.485 (ulaśnik Inž. A. Klimovič).

Pierasyłka aplačana ryčaltam.

